فرن المايكروويف

تعليمات المالك

MW840WF-B

السلامة ٢

فرن المايكروويف الجديد لك ٤

فحص الأجزاء ٤

شكرا لكم على اختيار سامسونج ٤

إعداد فرن المايكروويف ٤

أزرار لوحة التحكم ٥

التشغيل ٦

ضبط الساعة ٦

استخدام زر التوقف المؤقت/الإلغاء ٧

استخدام أزرار الطبخ السريع التحضير ٧

استخدام زر دقيقة واحدة + ... ٨

إذابة الثلج التلقائي ٨

ضبط أوقات الطبخ ومستويات الطاقة ٩

الطبخ من مرحلة واحدة ٩

الطبخ من مراحل متعددة ٩

تعليمات الطبخ ١٠

أواني الطبخ ١٠

اختبار الأواني ١٠

تقنيات الطبخ ١١

اللمحات العامة ١١

دليل إذابة الثلج التلقائية ١٢

دليل الطبخ ١٣

الصيغة الطهوية ١٥

دليل الأواني ١٦

الملحق ١٩

دليل تحرى الخلل وإصلاحه ١٩

العناية والتنظيف ١٩

المواصفات ٢٠

Code No : DE68-03279A

AR

التحذيرات لتجنّب إحتمال التعريض لطاقة المايكروويف المفرطة

الفشل في تبع التحذيرات من أجل السلامة التالية قد يؤدي الى التعريض الضار لطاقة المايكروويف.

(أ) محاولة تشغيل الفرن مع بابه المفتوح بدون أي شيء في الفرن أو العبث بالغلق الأماني الداخلي (مزلاجي الباب) أو إدخال أي شيء الى فتحات الغلق الأماني الداخلي.

(ب) لا تضع أي شيء بين باب الفرن والوجه الأمامي أو تترك الطعام أو مادة التنظيف حتى تتراكم على سطح الختم. تأكد من المحافظة على النظافة في الباب وأسطح ختم الباب من خلال مسحها أولا بعد استخدام الفرن بقطعة من القماش لمبلل ثم بقطعة من القماش الناعم الجاف.

(ج) لا تشغل فرن المايكروويف في حالة حدوث ضرر فيه حتى يتم إصلاحه من قبل فني مختص لخدمات فرن المايكروويف الذي تم تدريبه في المنتج.
من المهم جدا إغلاق الفرن بإحكام وعدم إحداث ضرر في:
(١) الباب، أختام الباب وأسطح الختم
(٢) مفصلات الباب (مكسورة أو غير مربوطة بإحكام)
(٣) سلك التيار

(د) لا بد من عدم تعديل الفرن أو إصلاحه من قبل أي شخص بدلا من فني مختص لخدمات فرن المايكروويف الذي تم تدريبه في المنتج.

تعليمات هامة من أجل السلامة

اقرأها بعناية واحتفظ بها للمراجعة في المستقبل.

قبل طبخ الطعام أو السوائل في فرن المايكروويف، الرجاء التأكد من تتبع التحذيرات من أجل السلامة.

الرجاء لا تقلق بالرغم من أن الفرن يعمل باستمرار بعد انتهاء الطبخ.

١. **لا** تستخدم أي إناء طبخ معدني في فرن المايكروويف.
- أواني معدنية
- أواني الوجبات بالأطراف الذهبية والفضية
- سفافيد ، أشواك ... الخ

السبب: قد يحدث القوس الكهربائي أو الشرارة وقد يحدث ضرر في الفرن.

٢. **لا** تسخّن
- الزجاجات والمرطبات المسدودة الهواء أو المختومة على سبيل المثال) زجاجات أطعمة الأطفال
- الطعام المسدود الهواء
على سبيل المثال) البيضات والجوزات غير المقشورة ، الطماطم

السبب: زيادة الضغط قد تؤدي الى انفجار هذه الأطعمة.
لحة: ازل قشرة وثقب القشرة والأكياس ... الخ.

٣. **لا** تشغل فرن المايكروويف في حالة فراغه.
السبب: هذا قد يؤدي الى إحداث ضرر في جدران الفرن.
لحة: ضع فنجانا من الماء داخل الفرن دائما. والماء يمتص موجات المايكرو في حالة تشغيل الفرن مع انه فارغ مفاجئا.

٤. **لا** تغطي فتحات التهوية في اللوحة الخلفية بالأقمشة أو الورق.
السبب: الأقمشة أو الأوراق قد تؤدي الى إحداث احتراق لأن الهواء الساخن يخرج من الفرن.

٥. استخدم قفاز الفرن دائما عند إخراج طبق من الفرن.
السبب: تمتص بعض الأطباق موجات المايكرو وتنتقل الحرارة من الطعام الى الطبق دائما. الأطباق تنقل الحرارة.

٦. **لا** تلامس عنصر التسخين أو جدران الفرن الداخلية.
السبب: هذه الجدران قد تصبح ساخنة بدرجة كافية تحترق حتى بعد انتهاء الطبخ بالرغم أن الحرارة لا تظهر كما هي. لا تترك المواد القابلة للاشتعال تدخل المنطقة الداخلية للفرن. دعنا الفرن يبرد أولا.

٧. لخفض خطر الاحتراق في تجويف الفرن:
- لا تحفظ المواد القابلة للاشتعال في الفرن.
- ازل سلكا ملتويا مربوطا بالأوراق أو الأكياس البلاستيكية.
- لا تستخدم فرن المايكروويف لتجفيف أوراق الأخبار.
- اذا حدث دخان، ابق فتح باب الفرن واضغط على زر التيار الكهربائي للإيقاف أو اخرج قابس التيار من مخرج التيار الجداري.

٨. خذ عناية كبيرة عند تسخين السوائل والأطعمة للأطفال.
- اترك الطعام لوقت الأنتظار **دائما** لمدة ٢٠ ثانية على الأقل بعد إيقاف الفرن عن العمل لتساوي درجة ا لحرارة.

السلامة

- حرّك الطعام أثناء تسخينه عند الحاجة وحرّك الطعام بعد تسخينه **دائما**.
- خذ العناية في حالة تناول الاناء بعد تسخين الطعام. الأمر قد يؤدي الى ضرر في جسمك في حالة أن الاناء ساخن جدا.
- خطر فيضان الطعام المغلي
- لمنع فيضان الطعام المغلي وإمكانية إحراق الطعام، لا بد من وضع ملعقة بلاستيكية أو عامود زجاجي في المشروبات و تحريك الطعام قبل تسخينه وأثناءه وبعده.

السبب: أثناء تسخين السوائل، قد تتأجل نقطة التغلية؛ هذا يعني أن الفيضان الغالي قد يبدأ بعد سحب الاناء من الفرن. قد يؤدي الى إحداث ضرر في الجسم.

- في حالة إحراق الطعام، اتبع تعليمات **المساعدة الأولى** :
  - اغمر المنطقة المحرقة من الطعام في الماء البارد لمدة ١٠ دقائق على الأقل.
  - غطّي بالمرق النظيف والجاف.
  - لا تضف أي كريم، زيت أو مستحضر سائل.
- لا تملأ الوعاء بالطعام حتى يصل الى أعلى الوعاء واختر الوعاء الذي الطرف العلوي أعرض من القعد لمنع فيضان الطعام الغالي. الزجاجا بالعنق الضيق قد تنفجر بسبب الحرارة المفرطة.
- افحص درجة الحرارة لأطعمة الأطفال أو الحليب قبل إعطائها الى الأطفال دائما.
- لا تسخّن زجاجات لأطعمة الأطفال مع حلمة الثدي، لان الزجاجات قد تنفجر بسبب الحرارة المفرطة.

٩. احذر عن عدم إحداث ضرر في سلك التيار الكهربائي.

- لا تغمر سلك التيار الكهربائية أو قابس التيار بالماء واحفظ سلك التيار بعيدا عن مصادر الحرارة.
- لا تشغل هذا الجهاز في حالة حدوث ضرر في سلك التيار وقابس التيار.

١٠. اترك طول الذراع من الفرن عند فتح الباب.

السبب: الهواء الساخن أو البخار المتسرب قد يؤدي الى إحداث الاحتراق.

١١. احتفظ بالأسطح الداخلية النظيفة للفرن.

السبب: القطعة الصغيرة من الطعام أو الزيوت المنتشرة التي تسد جدران الفرن أو الأرض قد يؤدي الى إحداث ضرر في الأسطح المغطاة بالدهان وخفظ كفاءة الفرن.

١٢. قد يصدر صوت "الإغلاق" أثناء التشغيل، خاصة في وضعية إذابة الثلج.

السبب: عند تغيير الطاقة الكهربائية، قد تسمع هذا الصوت. هذا أمر طبيعي.

١٣. عند تشغيل فرن المايكروويف بدون أي شيء، تنقطع الطاقة الكهربائية اوتوماتيكيا من أجل السلامة. بعد أكثر من ٣٠ دقيقة من الانتظار، يمكنك تشغيل الفرن كما ينبغي.

تعليمات هامة من أجل السلامة

أثناء الطبخ، لا بد من مشاهدة داخل الفرن من حين الى اخر عند تسخين الطعام أو الطبخ في الأوعية المستخدة مرة واحدة من البلاستيك، أو الورق، أو المواد المستهلكة الاخرى.

الهام

لا تسمح للأطفال الصغار لتشغيل فرن المايكروويف أو العبث به **أبدا**.
ولا تتركهم عند غيابك قريبا من فرن المايكروويف عند تشغيله.
لا تحفظ المواد التي يهتم بها الأطفال أو تخفيها فوق فرن المايكروويف.

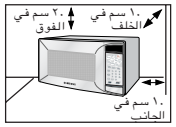
تركيب فرن المايكروويف

AR

فرن المايكرويف هذا يمكنك تركيبه في كل الأماكن تقريبا (سطح العمل في المطبخ، أو الرف، الترولي القابل للتحريك ، الطاولة).

لسلامة الشخص، هذا الجهاز لا بد من :

- التوصيل الأرضي كما ينبغي (قابس ذو ٣ دبابيس)
- توصيل قابس التيار الى مخرج التيار المتردد على ١٢٧ فولت، ٦٠ هرتز، والي تم توصيله الأرضي



١. ركّب الفرن على أرض ثابتة ومستوية. تأكد من وجود التهوية المناسبة للفرن بترك مسافة ١٠ سم على الأقل (اربع بوصات) خلف فرن المايكروويف وفي جانبي الفرن وترك مسافة ٢٠ سم (ثمانية بوصات) فوق الفرن.
٢. ركّب حلقة المف والصينية الدوّارة. تأكد من ان الصينية الدوّارة تدور بشكل حر.

- **لا** تسد فتحات الهواء لان الفرن قد يعرض للحرارة المفرطة ويتوقف الفرن عن العمل ذاتيا. والفرن يبقى في حالة انه لا يعمل حتى يبرد بشكل كاف.

- ادخل قابس التيار الى مخرج التيار ذي ٣ دبابيس والذي تم توصيله الأرضي. اذا كان حدث ضرر في سلك التيار لهذا الجهاز، لا بد من تبديله من قبل فني مختص لسلك التيار (راجع I-SHENG SP022، KDK KKP 4819 D، SAMIL SP-106B، MOONSUNG EP-48E أو EUROELECTRIC 3410). اتصل بالموزع المحلي من أجل تبديله. وسلك التيار في افريقيا الجنوبية، الإمارات العربية المتحدة من نوع EUROELECTRIC (3183Y)، في اسرائيل من نوع PENCON (ZD16A) ونيجيريا وغانا وكينيا من نوع PENCON UD13A1) والمملكة العربية السعودية من نوع MOON SUNG SJT 14AWG، PENCON(UD13A1).

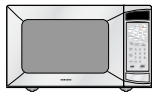
- لا تركّب فرن المايكروويف في مكان محيط بالهواء الساخن أو الرطب.
- على سبيل المثال: قريبا من فرن عادي أو جهاز تدفئة.
- مواصفات التيار الكهربائي للفرن لا بد من مراعاتها ولا بد من استخدام أي سلك إضافي من نفس المواصفات مع سلك التيار الأصلي المزود مع الفرن.
- امسح الأسطح الداخلية للفرن وأختام الباب بقطعة من القماش المبلل قبل استخدام فرن المايكروويف لأول مرة.

- فرن المايكروويف هذا لا بد من توصيله الى القابس القابل لتحمل استهلاك الطاقة المناسبة. فرن المايكروويف هذا لا بد من وضعه بحيث يصل الفرن الى القابس.

AR

فحص الأجزاء

اخرج فرن المايكروويف من الصندوق وافحصه للتأكد من وجود جميع الأجزاء المبينة هنا. إذا كان أي جزء منقوصا أو منكسرا، اتصل بالموزع .



فرن المايكروويف

دليل التعليمات

حلقة مرشدة ببكرات

صينية زجاجية

شكرا لكم على اختيار سامسونج

فرن المايكروويف الجديد لك يمثل الأحدث في تكنولوجيا الطبخ بالمايكروويف. هذا الفرن مزود بالمزايا الكاملة وسهل الاستخدام للوفاء بمقاييس ومعايير نوعية المنتجات من قبل سامسونج – الأعلى في صناعته. نحن مغرورون بتقديم منتج لك يقدّم الخدمات المريحة الموثوقة خلال السنوات القادمة.
يرجى كتابة الرقم المسلسل في اللوحة الداخلية أو اللوحة الخلفية لفرن المايكروويف من سامسونج وتاريخ الشراء في المكان المتوفر أدناه. نوصيك بأنك تحتفظ بإيصال الشراء مع هذا الدليل لطلب خدمات الضمان السهل.

رقم الموديل _____

الرقم المسلسل _____

تاريخ الشراء _____

الموزع _____

إعداد فرن المايكروويف

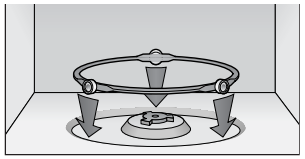
١ ضع الفرن على أرض مستوية وثابتة وصل قابس الجهاز الى مخرج التيار بالتوصيل الأرضي . عند توصيل القابس الى مخرج التيار، يعرض على الفرن :

تأكد من التهوية المناسبة للفرن بترك مسافة أربع بوصات على الأقل في الخلف والأعلى والجانبين من الفرن.

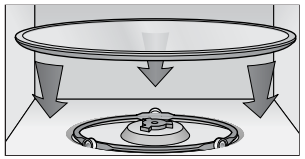
٢ افتح باب الفرن بالضغط على الزر الموجود تحت لوحة التحكم.

٣ امسح الأسطح الداخلية للفرن بقماش مبلل.

٤ ضع الحلقة التي تم تجميعها مسبقا في تسننها في وسط الفرن.



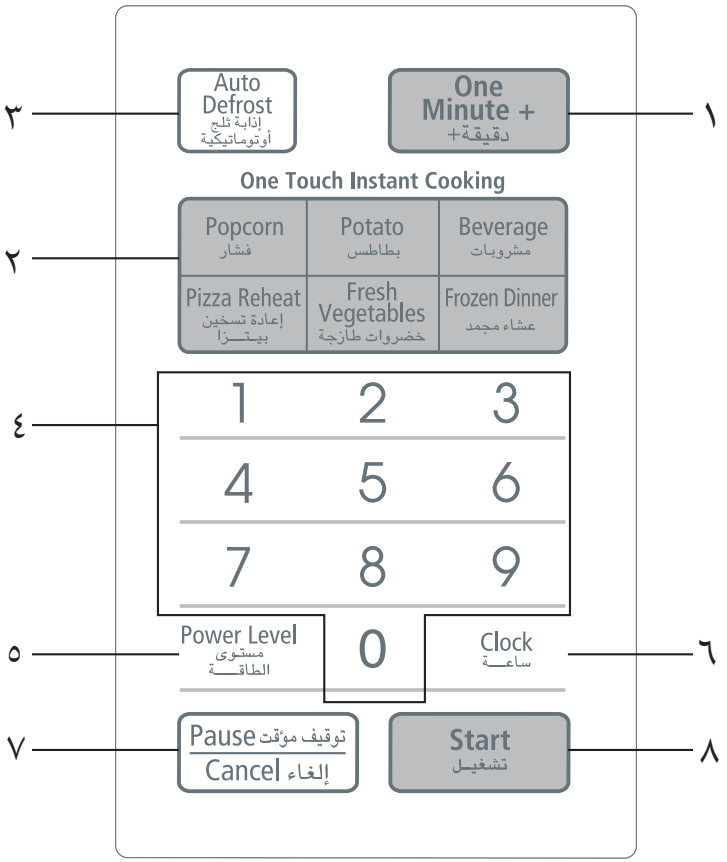
٥ ضع الصينية الزجاجية على أعلى الحلقة بحيث ثلاث سدادات الصينية الزجاجية في الوسط تلائم فتحاتها في أرض الفرن.



AR

أزرار لوحة التحكم

MW840WF-B



• راجع الصفحة التالية لمزيد من المعلومات.

AR

١. **دقيقة واحدة +** ص ٩
اضغط عليه مرة للطبخ لمدة دقيقة واحدة على الطاقة العالية.

٢. **أزرار الطبخ السريع التحضير** ص ٨
لضبط وضعيات الطبخ السريع التحضير للأطعمة الشائعة .

٣. **إعادة التسخين التلقائية** ص ٩
لاختيار نوع من الطعام الذي تجري إعادة تسخينه.

٤. **أزرار الأرقام**
لضبط وقت الطبخ أو الكمية ومستوى الطاقة غير العالية.

٥. **مستوى الطاقة** ص ١١
اضغط على هذا الزر لضبط مستوى الطاقة غير العالية.

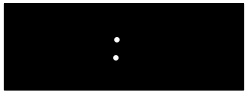
٦. **الساعة** ص ٧
لضبط الوقت الحالي.

٧. **التوقف المؤقت/الإلغاء** ص ٧
اضغط عليه لإيقاف الفرن عن العمل مؤقتا أو لتصحيح خطأ.

٨. **البدء**
اضغط عليه للبدء بالطبخ.

ضبط الساعة

١ اضغط على زر **Clock** (الساعة). وعندها يشير العرض الى :



٢ استخدم أزرار **الأرقام** لإدخال الوقت الحالي. لا بد من الضغط على ثلاثة أرقام على الأقل لضبط الساعة. إذا كان الوقت الحالي 5:00 ، ادخل ٥ ٠ ٠ ٠ .

٣ اضغط على زر **الساعة** مرة اخرى. وعندها تظهر النقطتان وتشيران الى تم ضبط الوقت.

إذا حدث انقطاع الكهرباء، من الضروري إعادة ضبط الساعة.

يمكنك فحص الوقت الحالي أثناء عمليات الطبخ بواسطة الضغط على زر ***الساعة****.*

AR

استخدام زر التوقف المؤقت/الإلغاء

زر **Pause/Cancel** (**التوقف المؤقت/الإلغاء**) يسمح لك بإلغاء المعلومات التي أدخلتها. وهذا يسمح أيضا لك بإيقاف عملية الطبخ في الفرن مؤقتا ، بحيث يمكنك فحص الطعام.

- اوقف الفرن عن العمل مؤقتا أثناء عملية الطبخ: اضغط على زر **التوقف المؤقت/الإلغاء** مرة. من أجل إعادة التشغيل، اضغط على زر **Start** (**البدء**).
- لإيقاف الطبخ، محو المعلومات وعودة الفرن الى عرض وقت اليوم: اضغط على زر **التوقف المؤقت/الإلغاء** مرتين.
- لتصحيح خطأ عملته عند الإدخال: اضغط على زر **التوقف المؤقت/الإلغاء** مرة، ثم اعد إدخال المعلومات الصحيحة.

استخدام أزرار الطبخ السريع التحضير

١ اضغط على زر **الطبخ السريع التحضير** المنطبق على الطعام الذي تريد طبخه. (على سبيل المثال، **الفشار**). وعندها يشير العرض الى كمية التقديم الأولى:

٢ اضغط على الزر تكرارا لاختيار كمية التقديم التي تريد ضبطها. وعندها يتغير العرض بترتيب كميات التقديم المتوفرة. عند اختيار كمية التقديم الصحيحة، يبدأ الفرن بالطبخ تلقائيا.

عند انتهاء وقت الطبخ، تنطلق صفارة من الفرن. وتنطلق الصفارة من الفرن كل دقيقة.

جدول الطبخ السريع التحضير

المادة	الوزن	الملاحظات
الفشار	٣,٥ أونس ٣,٥-٣ أونس	• استخدم كيسا واحدا من الفشار فقط خاص بالمايكروويف. • خذ عناية عند إخراجه من الفرن وفتح الكيس الساخن.
البطاطس	قطعة، قطعتان ٣ قطع، ٤ قطع	• اثقب كل بطاطس عدة مرات بشوكة. • ضعها على الصينية الدوّارة بشكل برامق. • اخرجها من الفرن، ولفها رقاقة القصدير وانتظر لمدة ٣ -٥ دقائق.
الخضار الطازج	كوب واحد كوبان ٣ أكواب ٤ أكواب	• ضع الخضراوات في كاسيرول واضف كمية صغيرة من الماء (٢-٤ ملاعق طعام). وغطيها أثناء الطبخ وحركها قبل الانتظار.
وجبات العشاء المجمدة	٧-١٠ أونس ١٠-١٢ أونس	• انزع التغليف من اللف الخارجي واتبع التعليمات المبينة في العلبة لمعرفة التغطية والانتظار. بعد الطبخ، انتظر ١-٣ دقائق.
المشروبات	نصف كوب كوب واحد	• استخدم كوبا أمانيا للمايكروويف من القهوة ، الشاي ، الحساءالسريع التحضير... كوبان الخ في درجة حرارة الغرفة. • حرّكه قبل التقديم.
إعادة البيتزا	١شريحة ٢شريحة ٣شريحة	• ضع البيتزا على صحن أماني للمايكروويف باتجاه الطرف السميك من البيتزا نحو الخارج. • لا تضع قطع البيتزا متراكمة. ولا تغطيها. • قبل التقديم ، اتركها لمدة ١-٢ دقيقة.

AR

استخدام زر دقيقة واحدة +

هذا الزر يقدم طريقة سهلة لتسخين الطعام بزيادة دقيقة واحدة على مستوى الطاقة العالية.

١ اضغط على زر **One Minute +** (دقيقة واحدة +) مرة كل دقيقة تريد طبخ الطعام خلالها. على سبيل المثال، اضغط عليه مرتين للطبخ لمدة دقيقتين. وعندها يعرض الوقت ويبدأ الفرن بالطبخ تلقائيا.

*اضف الدقائق الى برنامج طبخ يجري بالضغط على زر **One Minute +** (دقيقة واحدة +) كل دقيقة تريد إضافتها.*

إذابة الثلج التلقائي

لإذابة الطعام المجمّد، اضبط وزن الطعام وعندها يضبط فرن المايكروويف وقت إذابة الثلج ومستوى الطاقة ووقت الانتظار تلقائيا.

١ اضغط على زر **Auto Defrost** (إذابة الثلج التلقائية). وعندها يشير العرض الى "0.5 lbs (٠,٥ باوند)" . (٠,٢ كجم في حالة أنك ضبطت نظام الوزن في الفرن بالمقياس المتري)

٢ لضبط وزن الطعام، اضغط على زر **Auto Defrost** (إذابة الثلج التلقائية) تكرارا. وكلما ضغطت يزيد الوزن بواقع ٠,٥ باوند حتى يصل الى ٦ باوند. (بالضغط على زر Auto Defrost (إذابة الثلج التلقائية) يزيد الوقت بواقع ٠,٢ كجم في حالة استخدام المقياس المتري).

يمكنك أيضا استخدام أزرار الأرقام لإدخال وزن الطعام مباشرة.

الفرن يسحب وقت إذابة الثلج ويبدأ بإذابة الثلج تلقائيا.
تنطلق صفارة مرتين أثناء إذابة الثلج.

٣ اضغط على زر **Pause/Cancel** (التوقف المؤقت/الإلغاء)، وافتح باب الفرن وقلّب الطعام.

٤ اضغط على زر **Start** (البدء) للعودة الى إذابة الثلج.

• *راجع صفحة ١٢ لدليل إذابة الثلج التلقائية.*

AR

ضبط أوقات الطبخ ومستويات الطاقة

فرن المايكروويف يسمح لك بإعداد الطبخ من مرحلتين مختلفتين، ولكل منهما الوقت الخاص به ومستوى الطاقة الخاص به. بفضل مستوى الطاقة، يمكنك التحكم في قوة التسخين من بين الدافئ (١) والعالي(٠).

الطبخ من مرحلة واحدة

من أجل الطبخ من مرحلة واحدة، تحتاج الى ضبط وقت الطبخ فقط. فيتم ضبط مستوى الطاقة على المستوى العالي تلقائيا. إذا أردت ضبط مستوى الطاقة على مستوى غيره ، لا بد من ضبطه بواسطة زر **Power Level** (مستوى الطاقة).

١ استخدم أزرار الأرقام لضبط وقت الطبخ. يمكنك ضبط وقت من بين ثانية واحدة و٩٩ دقيقة و٩٩ ثانية. لضبط وقت على أكثر من دقيقة واحدة، ادخل الثواني أيضا. على سبيل المثال، لضبط ٢٠ دقيقة، ادخل ٢٠٠٠.

٢ إذا أردت ضبط مستوى الطاقة على المستوى غير العالي، اضغط على زر **Power Level** (مستوى الطاقة) ثم استخدم أزرار الأرقام لإدخال مستوى الطاقة.

مستويات الطاقة :

١ = دافئ	٢ = منخفض
٣ = إذابة ثلج	٤ = منخفض متوسط
٥ = متوسط	٦ = غليان
٧ = متوسط مرتفع	٨ = إعادة تسخين
٩ = مسوته	٠ = عالي

اضغط على زر **البدء** للبدء بالطبخ. إذا أردت تغيير مستوى الطاقة، اضغط على زر **التوقف المؤقت/الإلغاء** قبل الضغط على زر **البدء**، واعد إدخال جميع المعلومات.

النتيجة: عندها يبدأ الفرن بالطبخ وعند الانتهاء
١) تنطلق صفارة من الفرن أربع مرات.
٢) تنطلق الإشارة إلى انتهاء العمليات ٣ مرات. (مرة كل دقيقة)

ضبط أوقات الطبخ

بعض الصيغات الطهوية مطلوبة للطبخ من مراحل مختلفة على درجات حرارة مختلفة. يمكنك ضبط الطبخ من المراجل المتعددة بواسطة فرن المايكروويف لك.

الطبخ من مراحل متعددة

١ اتبع خطوتي ١ و٢ في جزء "الطبخ من مرحلة واحدة" الموجود في هذه الصفحة.

عند إدخال الطبخ من أكثر من مرحلة واحدة، لا بد من الضغط على زر ***Power Level*** *(مستوى الطاقة) قبل مرحلة الطبخ الثانية التي يمكن إدخالها.*

لضبط مستوى الطاقة على المستوى العالي للطبخ من مرحلة واحدة، اضغط على زر ***مستوى الطاقة*** *مرتين.*

٢ استخدم أزرار الأرقام لضبط وقت المرحلة الثانية للطبخ.

٣ اضغط على زر **مستوى الطاقة**، ثم استخدم أزرار الأرقام لضبط مستوى الطاقة للمرحلة الثانية للطبخ.

٤ اضغط على زر **البدء** للبدء بالطبخ.

يمكنك فحص مستوى الطاقة أثناء عمليات الطبخ بالضغط على زر **مستوى الطاقة**.

فرن المايكروويف له الأولية استقلاليا من اختيار الأطوار المتعددة .

AR

أواني الطبخ

النصائح للتشغيل

- **الأوعية والأطباق الزجاجية والزجاجية الخزفية** - استخدمها للتسخين أو الطبخ.
- **الطبق الخاص للتشوية بالمايكروويف** - استخدمه لتشوية الأسطح الخارجية للمواد الصغيرة مثل الشرائح أو المفروم من اللحم أو الفطيرة الصغيرة. اتبع التعليمات المتوفرة مع طبق التشوية.
- **اللف البلاستيكي القابل للمايكروويف** - استخدمه للاحتفاظ بالبخار. اعمل فتحات صغيرة لخروج بعض البخار وتجنب وجود البخار على الطعام مباشرة.
- **الورقة الشمعية** - استخدمها كغطاء لمنع حدوث البقع.
- **المنشفة الورقية والغوط** - استخدمها للتسخين والتغطية لمدة قصيرة ؛ هي تمتص الرطوبة الزائدة وتمنع البقع. لا تستخدم المنشفة الورقية بإعادة الدورة، التي قد تحتوي على المعدن أو تحدث الحريق.
- **الأطباق والأكواب الورقية** - استخدمها للتسخين لمدة قصيرة على درجة الحرارة المنخفضة. لا تستخدم الورقة من إعادة الدورة، التي قد تحتوي على المعدن أو تحدث الحريق.
- **الثرموستات** - استخدم الثرموستات بعلامة « الأماني للمايكروويف » فقط واتبع جميع التعليمات. افحص الطعام في المناطق المختلفة. قد يستخدم الثرموستات العادي عند إخراج الطعام من الفرن.

الاستخدام المحدود

- **الرقاقة الألمنيومية** - استخدم الأشرطة الضيقة من الرقاقة الألمنيومية لمنع الطبخ المفرط للأسطح الخارجية. استخدام الرقاقة الألمنيومية أكثر من اللازم قد يضر الفرن لك، فاحرص عند استخدامها.
- **الأوعية الخزفية ، الخزفية الصينية والحجرية** - استخدمها في حالة أنها بعلامة "الأماني للمايكروويف" . إذا لم توجد هذه العلامة، اختبرها للتأكد من تمكنها من استخدامها بأمان. لا تستخدم الأطباق مع الأطراف المعدنية.
- **البلاستيك** - استخدمه في حالة أنه مع بعلامة "الأماني للمايكروويف". المواد البلاستيكية من غيره قد تذوب.
- **القش ، الأملود والخشب** - استخدمها فقط للتسخين لمدة قصيرة، لأنها قد تشتعل.

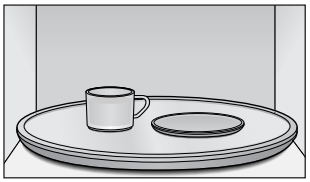
الأعوية غير الموصى بها

- **القارورة والزجاجة** - الزجاج العادي رقيق جدا لاستخدامه في المايكروويف وقد ينكسر.
- **الأكياس الورقية** - هي تحدث خطر الحريق، باستثناء كيس الفشار الذي هو مصمم للاستخدام بالمايكروويف.
- **الأطباق والأكواب الستيروفومية** - قد تذوب وتترك الرواسب غير الصحية على الطعام.
- **الخزان والأوعية البلاستيكية** - الأوعية مثل أنبوب المرغرين قد تذوب بالمايكروويف.
- **الأوعية المعدنية** - قد تضر الفرن. ازل جميع المعادن قبل الطبخ.

اختبار الأواني

إذا لم تتأكد مما إذا كان الطرق مأمونا للمايكروويف أو لا، يمكنك اختباره.

١ املأ كوبا زجاجيا بالماء وضعه داخل الفرن ، بجانب الطبق الذي تريد اختباره.



٢ اضغط على زر **One Minute +** (دقيقة واحدة +) مرة للتسخين لمدة واحدة على مستوى الطاقة العالي.

لا بد من أن الماء دافئ والطبق الذي تريد اختباره بارد . إذا كان الطبق دافئًا فهو يمتص طاقة المايكروويف وهو غير مناسب للاستخدام بالمايكروويف.

AR

تقنيات الطبخ

التحريك
حرّك الطعام مثل الكاسيرول والخضراوات أثناء الطبخ من أجل توزيع الحرارة متساويا. الطعام في طرف الطبق يمتص الطاقة الأكثر والحرارة أكثر سرعة، فحرّك الطعام من الطرف الى الوسط. عند فتح الباب لتحريك الطعام، يتوقف الفرن عن العمل.

الترتيب
- رتّب الأطعمة متساويا، مثل قطع الدجاجة أو مفروم اللحم، بتوجيه الأجزاء السميكة الأكثر والأكثر لحما نحو الخارج من الصينية الدوّارة بحيث تستقبل طاقة الميكروويف الأكثر. لمنع الطبخ المفرط، ضع الأجزاء النحيلة أو الرقيقة في وسط الصينية الدوّارة.

الحجب
احجب الطعام بأشرطة ضيقة من الرقاقة الألنيومية لمنع الطبخ المفرط. المناطق المطلوبة للحجب تحتوي على أطراف جناح الدجاج وأطراف أرجل الدجاج وزوايا الطبخ المربع للتخبيز. استخدم كمية صغيرة من الرقاقة الألنيومية فقط. الكمية الكبيرة من الرقاقة الألنيومية قد تضر الفرن.

التقليب
- قلّب الأطعمة أثناء الطبخ لتعرض جميع الأجزاء لطاقة الميكروويف. هذا مهم جدا للمواد الكبيرة مثل تشوية اللحم.

الانتظار
الأطعمة المطبوخة بالميكروويف قد تحدث الحرارة الداخلية ويستمر الطبخ لمدة بعض دقائق بعد توقف الفرن عن العمل. اترك الأطعمة تنتظر لإكتمال الطبخ، خاصة الأطعمة مثل تشوية اللحم والخضراوات الكاملة. تشوية اللحم تحتاج الى الوقت لاكتمال الطبخ في الوسط بدون طبخ مفرط لأطراف الطعام. جميع السوائل مثل الحساء والشوكولات الحارة لا بد من هزها أو تحريكها عند اكتمال الطبخ. اترك السوائل تنتظر لحظة قبل التقديم. عند تسخين طعام الطفل، حرّكه جيدا وافحص درجة الحرارة قبل التقديم.

إضافة الرطوبة
الجزيئات المياهية تجذب طاقة الميكروويف. ولا بد من تغطية الطعام الذي يحتوى على الماء غير متساوي واترك الطعام تنتظر بحيث تنتشر الحرارة متساويا. اضف كمية صغيرة من الماء الى الطعام المجفف للمساعدة على طبخه.

اللمحات العامة
- الأطعمة الكثيفة مثل البطاطس تستغرق وقتا أطول لتسخينها أكثر من الأطعمة الخفيفة. الأطعمة من النسيج الرقيق لا بد من تسخينها على مستوى الطاقة المنخفض لتجنب أن الطعام يصبح عسير المضغ.
- ارتفاع ونوع الوعاء الذي تستخدمه للطبخ قد يؤثر على وقت الطبخ. عند استخدام الصيغة الطهوية الجديدة، اطبخ لمدة أقصر وقت للطبخ وافحص الطعام أحيانا لمنع الطبخ المفرط.
- الأطعمة بالجلد غير النفيذ ، مثل البطاطس أو البيضات أو هاتدوج لا بد من ثقبها لمنع انفجارها.
- ليس من الموصى به التقلية بدهن أو زيت ساخن . قد يغلي الدهن أو الزيت مفاجأة ويفيض وقد يؤدي الى إحداث حريق.
- قد تحترق بعض المحتويات أسرع من المحتويات الأخرى . على سبيل المثال، المربى داخل الكعكة قد يصبح ساخنا أكثر من الكعكة. لا تنسى هذا الأمر لتجنب الاحتراق.
- حفظ الأغذية في فرن الميكروويف غير مناسب لأن جميع البكتيريا الضارة قد لا يتم القضاء عليها بعملية التسخين بطاقة الميكروويف.
- بالرغم من أن طاقة الميكروويف لا تسخن وعاء الطبخ، قد تنتقل الحرارة الى وعاء الطبخ. استخدم دائما حامل القدر عند إخراج الطعام من فرن الميكروويف وارشد الأطفال لكي يعملون نفس العمل.

AR

دليل إذابة الثلج التلقائية

• اتبع التعليمات المبينة أدناه عند إذابة الثلج من الطعام من الأنواع المختلفة.

الطعام	الكمية	العمليات
شوي لحم البقر	٢,٥–٦ باوند	ابدأ بوضع الطعام ويتجه الجزء السميك الى الأسفل. بعد كل مرحلة، قلب الطعام واحجب أي جزء ساخن بشريط ضيق من الرقاقة القصديرية.
شرائح اللحم المفروم، السمك	٠,٥–٣ باوند	بعد كل مرحلة، اعد ترتيب الطعام. إذا كان يوجد أي جزء دافئ أو مذاب من الطعام، احجبه بشريط ضيق من الرقاقة الألنيومية. ازل أي جزء من الطعام الذي يذوب تقريبا. انتظر لمدة ٥–١٠ دقائق بغطاء.
مفروم اللحم	٠,٥– ٣ باوند	بعد كل مرحلة،ازل أي جزء من الطعام الذي يذوب تقريبا. انتظر لمدة ٥–١٠ دقائق بغطاء.
دجاجة كاملة	٢,٥– ٦ باوند	ازل الحوصلة من الدجاج قبل تجميده. ابدأ بإذابة الثلج ويتجه الصدر الى الأسفل. بعد المرحلة الأولى، قلب الدجاجة واحجب أي جزء دافئ بشريط ضيق من الرقاقة الألنيومية. بعد المرحلة الثانية، احجب أي جزء دافئ مرة أخرى بشريط ضيق من الرقاقة الألنيومية. انتظر بتغطيته لمدة ٣٠–٦٠ دقيقة في جهاز الثلاجة.
قطع الدجاجة	٠,٥–٣ باوند	بعد كل مرحلة، اعد ترتيب أو ازل أي قطعة من الطعام الذي يذوب تقريبا. انتظر لمدة ١٠–٢٠ دقيقة.

ملاحظة

افحص الأطعمة عند انطلاق صفارة من الفرن. بعد المرحلة النهائية، أجزاء قليلة من الطعام قد تبقى مجمدة؛ اتركها للاستمرار في إذابة الثلج. لا تقم بإذابة الثلج حتى تذوب جميع الثلوج من الطعام. تغليف اللحم المشوى وشرائح اللحم بشريط ضيق من الرقاقة الألنيومية يمنع أطراف الطعام من الطبخ قبل أن يذوب وسط الطعام. استخدم الشريط الضيق والمسطح والناعم من الرقاقة الألنيومية لتغطية الأطراف والأجزاء النحيلة من الطعام.

AR

دليل الطبخ

دليل لطبخ اللحم في فرن المايكروويف لك

- ضع اللحم على رف الشوي المأمون للمايكروويف في الطبق المأمون للمايكروويف.
- ابدأ بطبخ اللحم ويتجه الجزء السميك الى الأسفل. استخدم أشرطة ضيقة من الرقاقة القصديرية لتغطية أي أطراف عظم أو أطراف لحم نحيل.
- افحص درجة الحرارة في بعض المناطق قبل ترك اللحم للانتظار لمدة معينة.
- درجات الحرارة التالية هي درجات الحرارة عند الإخراج. وترتفع درجة حرارة الطعام أثناء وقت الانتظار.

الطعام	وقت الطبخ/مستوى الطاقة	الإرشادات
شوي اللحم بدون عظم ٤ باوند للغاية	وقت الطبخ: ٧-١٠ دقائق/باوند على ١١٥° ف للنضج القليل ٨-١٢ دقيقة/باوند على ١٢٠° ف للنضج المتوسط ٩-١٤ دقيقة/باوند على ١٤٥° ف للنضج الجيد مستوى الطاقة : عالي (٠) لمدة ٥ دقائق أولية، ثم متوسط (٥).	ضع اللحم ويتجه الجزء السميك على الأسفل على رف الشوي. غطيه بالورقة الشمعية. قلبيه عند مرور نصف الوقت. انتظر لمدة ١٠ دقائق.

دليل لطبخ الدجاج في فرن المايكروويف لك

- ضع الدجاج على رف الشوي المأمون للمايكروويف في الطبق المأمون للمايكروويف.
- غطي الدجاج بالورقة الشمعية لمنع النثر.
- استخدم الرقاقة القصديرية لتغطية أطراف العظم أو مناطق اللحم النحيل أو المناطق التي تبدأ بالطبخ الزائد.
- افحص درجة الحرارة في بعض المناطق قبل ترك الدجاج للانتظار لمدة معينة.

الطعام	وقت الطبخ/مستوى الطاقة	الإرشادات
الدجاج الكامل ٤ باوند للغاية	وقت الطبخ : ٦-٩ دقائق/باوند على ١٧٠° - ١٨٠° ف مستوى الطاقة: متوسط عالي(٧)	ضع الدجاج ويتجه صدره الى الأسفل على رف الشوي. غطيه بالورقة الشمعية. قلبيه عند مرور نصف وقت الطبخ. اطبخ حتى يجري دهن اللحم واضحا واللحم القريب من العظم لا يكون قرنفليًا. انتظر لمدة ٥-١٠ دقائق.
قطع الدجاج ٢ باوند للغاية	وقت الطبخ: ٦-٩ دقائق/باوند ١٨٠° ف للحم السميك ١٧٠° ف للحم النحيل مستوى الطاقة: متوسط	ضع الدجاج ويتجه عظمه الى الأسفل على الطبق، وتتجه الأجزاء السميكة الى خارج الطبق. غطيها بالورقة الشمعية. قلبيها عند مرور نصف وقت الطبخ. اطبخي حتى يجري دهن اللحم عالي(٧) واضحا واللحم القريب من العظم لا يكون قرنفليًا. انتظر لمدة ٥-١٠ دقائق.

AR

دليل لطبخ الأطعمة البحرية في فرن المايكروويف

- اطبخ السمك حتى ينقطع بسهولة بواسطة شوكة.
- ضع السمك على رف الشوي المأمون للمايكروويف في الطبق المأمون للمايكروويف.
- استخدم غطاء محكما لتبخير السمك. الغطاء الأخف من الورقة الشمعية أو الفوطة الورقية تقدّم البخار الأقل.
- لا تطبخ السمك لمدة أكثر من اللازم؛ تأكد من أقل وقت للطبخ.

الطعام	وقت الطبخ/مستوى الطاقة	الإرشادات
شرائح السمك ١,٥ باوند للغاية	وقت الطبخ: ٦-١٠ دقائق/باوند مستوى الطاقة : متوسط -عالي(٧)	رتبي شرائح السمك على رف الشوي وتتجه الأجزاء السميكة الى خارج الرف. غطيها بالورقة الشمعية. قلبيها واعيدي ترتيبها عند مرور نصف وقت الطبخ. اطبخي السمك حتى ينقطع بسهولة بشوكة. إنتظري لمدة ٣-٥ دقائق.
شرائح طرية للسمك ١,٥ باوند للغاية	وقت الطبخ: ٣-٧ دقائق/باوند مستوى الطاقة : متوسط-عالي(٧)	رتّبي شرائح طرية في طبخ التخبيز، تتجه الأجزاء النحيلة الى الأسفل. غطيها بالورقة الشمعية. إذا كانت السماكة أكثر من نصف بوصة ، قلبيها واعيدي الترتيب عند مرور نصف وقت الطبخ. اطبخي السمك حتى ينقطع بسهولة بشوكة. إنتظري لمدة ٢-٣ دقائق.
الروبيان ١,٥ باوند للغاية	وقت الطبخ: ٣-٥ ٢/١ دقائق/باوند مستوى الطاقة : متوسط-عالي(٧)	رتّبي الروبيان في طبق التخزيز بدون غطاء أو طبقة. غطيه بالورقة الشمعية. اطبخي حتي يصبح ثابتا وغير شفاف، حرّكيه ٢ أو ٣ مرات. إنتظري لمدة ٥ دقائق.

دليل لطبخ البيض في فرن المايكروويف

- لا تطبخي البيض بقشرته ولا تسخني البيض المطبوخ الصلب بقشرته ؛ فقد ينفجر.
- اثقب البيضات الكاملة دائما لمنعها من الانفجار.
- اطبخ البيض حتى تصبح ثابتة فقط ؛ هي تصبح عسيرة المضغ في حالة طبخها الزائد.

دليل لطبخ الخضراوات في فرن المايكروويف

- لا بد من غسل الخضراوات قبل الطبخ. أحيانا لا تحتاج الى ماء إضافي. إذا طبخت الخضراوات الكثيفة مثل البطاطس ، والجزر ، والفول الأخضر، اضف حوالي ربع كوب من الماء.
- يجري طبخ الخضراوات الصغيرة (شرائح الجزر، البازلاء ، وفول ليما ... الخ) أكثر سرعة من الخضراوات الكبيرة.
- الخضراوات الكاملة مثل البطاطس ، وقرع الذرة ، وقولحة الذرة لا بد من ترتيبها بشكل دائري على الصينية الدوّارة قبل الطبخ.
سيجري طبخها متساويا أكثر في حالة تقليبها بعد مرور نصف وقت الطبخ.
- ضعي الخضراوات مثل الهليون والبركولي ويتجه الساق الى طرف الطبق وتتجه الأطراف الى الوسط دائما.
- عند طبخ قطع الخضراوات، غطي الطبق بغطاء أو لف بلاستيكي هوائي قابل للاستخدام بالمايكروويف دائما.
- الخضراوات الكاملة وغير المقشورة مثل البطاطس، القرع ، والباذنجان ... الخ لا بد من ثقبها على قشرتها في بعض نقاط قبل الطبخ من أجل منعها من الانفجار.
- للطبخ المتساوي الأكثر، حرّك أو اعد ترتيب الخضراوات الكاملة عند مرور نصف وقت الطبخ.
- الطعام الأكثر كثافة يستغرق وقتا أطول للانتظار عادة.
(لوقت الانتظار، راجع الوقت المطلوب للأطعمة والخضروات الكثيفة والكبيرة لينتهي الوقت بعد إخراجها من الفرن.) ويمكن ترك البطاطس المخبوز على المنضدة لمدة خمس دقائق قبل اكتمال الطبخ، بينما يمكن تقديم طبق من البازلاء فورا.

AR

الصيغة الطهوية

لحم البقر ويخنة شعير

٢/١١ باوند من مكعبات لحم البقر لليخنة بنصف بوصة
٢/١١ كوب من البصل المفروم
ملعقتا طعام من دقيق القمح العادي
ملعقة طعام من صلصة ووسترشير
علبة(١٣,٧٥–١٤,٥ أونس) من مرق اللحم
قطعتان من الجزر المتوسط الحجم ، اقطعهما بشرائح ٢/١ بوصة (حوالي كوب واحد)
٠,٥ كوب من الشعير
ورقة غار واحدة
ربع ملعقة طعام من الفلفل الأسود
علبة واحدة(٩–١٠ أونس) من البازلاء المجمد بعد الإذابة

١. في كاسيرول نصف غالون، اجمع لحم البقر والبصل ودقيق القمح وصلصة ووسترشير؛ إمزجيها جيدا. غطيها بغطاء. اطبخيها على مستوى الطاقة العالي لمدة ٦ أو ٨ دقائق حتى يتلاشى اللون القرنفلي من لحم البقر، حرّكيها مرة.
٢. حركيها في مرق البقر، والجزر والشعير وورقة الغار والفلفل الأسود. غطيها بغطاء. اطبخي على مستوى الطاقة المتوسط لمدة ١ – ١,٥ ساعة حتى تصبح الجزر ولحم البقر ناعمة، حرّكيها مرتين أو ٣ مرات.
٣. حرّكي البازلاء. غطيه بغطاء. اطبخيه على مستوى الطاقة المتوسط لمدة ١٠ دقائق. إنتظري لمدة ١٠ دقائق. اخرجي ورقة الغار قبل التقديم. اطبخي للتقديم الى ٦ أشخاص.

كاسيرول البروكولي والجبن

ربع كوب من الزبد أو المرغرين
ربع كوب من البصل المفروم
٢/١ ملعقة طعام من دقيق القمح
٢/١ ملعقة طعام من الملح
ربع ملعقة طعام من الخردل المجفف
ثمن ملعقة طعام من الفلفل الأسود
٢/١١ كوب من الحليب
ربع كوب من الفلفل الأحمر المفروم
٨ أونس (كوبان) من جبن الشدر المقطع
علبة (٩–١٠ أونس) من البازلاء المجمد المفروم بعد إذابته
٤ أكواب من الفطيرة الحلزونية المطبوخة (جافة ٨ أونس)

١. في كاسيرول نصف الغالون ، اطبخي الزبد والبصل على مستوى الطاقة العالي لمدة دقيقة أو دقيقتين حتى يصبح البصل ناعما ، وحرّكيها مرة.
٢. اضيفي دقيق القمح والملح والخردل والفلفل الأسود؛ وامزجيها جيدا. اطبخ على مستوى الطاقة العاليلمدة ٣٠ – ٦٠ ثانية حتى يمتزج غالية. حرّكيها مع الحليب حتى تصبح ناعمة.
٣. حرّكها مع الفلفل الأسود. اطبخيها على مستوى الطاقة العالي لمدة ٢–٣ دقائق حتى تمتزج غالية وتصبح سميكة قليلا، حرّكها مرتين. حرّكيها مع الجبن حتى يذاب الجبن.
٤. أضيفي البروكولي والفطيرة وامزجيها جيدا. غطيها بغطاء . اطبخيها على مستوى الطاقة العالي لمدة ٤–٦ دقائق حتى تصبح ساخنة، حرّكيها مرة. حرّكيها قبل تقديمها. اطبخي للتقديم الى ٦ أشخاص.

سلطة بطاطس دافئ

٢ باوند من البطاطس الأحمر الصغير، اقطعيها الى قطع نصف بوصة
٤ شرائح من اللحم (غير مطبوخ)، اقطعيها الى قطع نصف بوصة
ربع كوب من البصل المفروم
ملعقتا طعام من السكر
ملعقة طعام من الملح
ملعقة طعام من دقيق القمح
نصف ملعقة طعام من بذرة الكرفس
ثمن ملعقة طعام من الفلفل الأسود
٢/١٢ ملعقة طعام من خل عصير التفاح

١. في كاسيرول نصف الغالون إجمعي البطاطس وربع كوب من الماء. غطيها بغطاء. اطبخيها على مستوى الطاقة العالي حتى يصبح البطاطس ناعما (٧–١٠ دقائق)؛ حرّكيها مرتين. صرفيها واتركيها لكي تصبح باردا قليلا.
٢. في وعاء متوسط، اطبخي شرائح اللحم على مستوى الطاقة العالية حتى تصبح رقيقة (٢/١٢–٢/١٣ دقائق)؛ حرّكيها مرة. ضعي شرائح اللحم على منشفة ورقية . احفظي ملعقة طعام لعرق الشواء .
٣. اجمعي عرق الشواء والبصل. غطيها بلف بلاستيكي؛ قلبي زاوية لإخراج البخار. اطبخيها على مستوى الطاقة العالي حتى تصبح ناعمة (٢/١١–٢/١٢ دقائق)؛ حرّكيها مرة.
٤. حرّكيها مع السكر والملح، ودقيق القمح وبذرة الكرفس والفلفل الأسود. اطبخي على مستوى الطاقة العالي حتى تتمزج غالية (٣٠–٤٠ ثانية). حرّكيها مع الخل ونصف كوب من الماء. اطبخيها على مستوى الطاقة العالي حتى يغلي السائل ويصبح كثيفا قليلا (١–٢ دقيقة)؛ أضيفي شرائح اللحم الى مرق التوابل. صبّي عرق التوابل فوق البطاطس. حرّكيها جيدا. اصنعي للتقديم الى ٦ أشخاص.

حساء الفول الأسود

كوب من البصل المفروم
فص من الثوم المفروم
علبتان (١٥ أونس لكل) من الفول الأسود الذي تم تصريف المياه منه
علبة (١٤–١٦ أونس) من يخنة الطماطم ، المفروم
علبة (١٣,٧٥–١٤,٥ أونس) من مرق الدجاج
علبة (٧–٨ أونس) من الذرة
علبة (٤ أونس) من الفلفل الحار الأخضر المفروم
١–٢ ملعقة طعام من الكمون المطحون للمذاق

١. ضعي البصل والثوم في كاسيرول ثلاثة أرباع الغالون. غطيها بغطاء. اطبخيها على مستوى الطاقة العالي لمدة ٢–٤ دقائق حتى تصبح ناعمة.
٢. أضيفي علبة من الفول وامزجي الفول بواسطة شوكة. أضيفي المحتويات الباقية ؛ وامزجيها جيدا.
٣. اطبخيها بدون غطاء على مستوى الطاقة العالي لمدة ١٠ دقائق ؛ حرّكها. اخفضي مستوى الطاقة الى مستوى الطاقة المتوسط واطبخيها لمدة ٥ دقائق. حرّكيها للتقديم. واصنعي كمية حوالي نصف غالون.

AR

من أجل طبخ الطعام في فرن المايكروويف، لا بد من نفوذ المايكروويف من الطعام، بدون انعكاس المايكروويف أو امتصاصه في الطبق المستخدم.
لا بد من الاعتناء باختيار الأواني للطبخ بالمايكروويف. اذا كانت علامة الأمان لطاقة المايكروويف مطبوعة في الأواني، لا تقلق.
الجدول التالي يبيّن أنواع مختلفة من الأواني وتشير الى أن أي إناء يمكن استخدامه وكيف يستخدم في فرن المايكروويف.

الأوعية للطبخ	أمانية لطاقة المايكروويف	التعليقات
رقاقة المنيومية	✗ ✓	يمكنك استخدامها في كمية قليلة من الطعام لغرض حماية أجزاء الطعام من التسخين المفرط. قد يحدث القوس الكهربائي في حالة اقتراب الرقاقة من جدران الفرن جدا أو استخدام كمية كثيرة جدا منها.
تسخين الطعام	✓	لا تسخّن الفرن مسبقا لمدة أكثر من ٨ دقائق.
الأواني الصينية والطينية	✓	الأواني الخزفية الصينية ، الأواني الفخارية، الأواني من الفخارية والأطباق الخزفية الصينية مناسبة لطاقة المايكروويف عادة، باستثناء الأواني المزخرفة بأطرافها المعدنية.
الأطباق من الورقة المقواة البولياستيرية المستخدمة مرة واحدة	✓	بعض الأطعمة المجمدة معلبة بهذه الأطباق.
علبة من الطعام الجاهز		
• اكواب وأوعية	✓	يمكنك استخدامها بتدفئة الطعام. تسخينها المفرط بوليستيرينية قد يؤدي الى إذابة المادة البوليستيرينية.
• أكياس ورقية وأوراق الجرائد	✗	قد تؤدي الى إحداث احتراق.
• الورقة المستعملة أو الأطراف المعدنية	✗	قد تؤدي الى إحداث القوس الكهربائي.
الأوعية الزجاجية		
• الأوعية للفرن والطاولة	✓	يمكنك استخدامها باستثناء الأوعية المزخرفة بأطراف معدنية.
• الأوعية الزجاجية الواضحة	✓	يمكنك استخدامها لتدفئة الأطعمة أو السوائل. قد ينكسر الزجاج الضعيف أو ينشق في حالة تسخينها مفاجأة.
• الزجاجات	✓	لا بد من إزالة الغطاء. هذه مناسبة للتدفئة فقط.
الأوعية المعدنية		
• الأطباق	✗	قد تؤدي الى إحداث القوس الكهربائي أو الاحتراق.
• الكيس المختوم بشكل ملتوي	✗	
الأوعية الورقية		
• الأطباق ، الأكواب، الفوطات، ومناشف المطبخ	✓	مناسبة للطبخ لمدة قصيرة وللتدفئة. مناسبة أيضا لامتصاص الرطوبة كثيرا.
• الورق المستعمل	✗	قد يؤدي الى إحداث القوس الكهربائي.
الأوعية البلاستيكية		
• الأوعية	✓	على الأخص البلاستيكي المضاد للحرارة مناسبة. بعض المواد البلاستيكية قد تلتوي أو تتغير لونها على درجة الحرارة العالية. لا تستخدم المواد البلاستيكية القيتامينية.
• أكياس بلاستيكية	✓	يمكنك استخدامها للاحتفاظ بالرطوبة. لا بد من عدم ملامسة الطعام. خذي حذرك عند إزالة الفيلم عن الطعام لان البخار الساخن يخرج.
• أكياس للفريزر	✗ ✓	استخدمها اذا كانت قابلة للغليان أو مضادة للفرن. لا بد من عدم سدود الهواء. اثقب بشوكة عند الحاجة.
الورق المضاد للشمع أو الشحم	✓	يمكنك استخدامها للاحتفاظ بالرطوبة ومنع نثر الطعام.

✓ : موصى به
✗ ✓ : استخدم بعناية
✗ : غير مأمون

AR

دليل فحص الخلل وإصلاحه:

قبل الاتصال بفني خاص لإصلاح الفرن، افحص هذا البيان من المشكلات المحتملة والحلول.

لا يظهر العرض على الفرن ولا يعمل الفرن أبدا:

- صل القابس الى مخرج التيار الموصول أرضيا بشكل صحيح.
- إذا كان بإمكان التحكم في مخرج التيار بمفتاح في الجدار، تأكد من تشغيل مفتاح الجدار.
- انزع القابس من مخرج التيار، انتظر عشر ثوان، ثم صل القابس الى مخرج التيار مرة أخرى.
- اعد ضبط قاطع الدائرة الكهربائية أو استبدل صهيرة منكسرة.
- صل قابس جهاز آخر الى مخرج التيار؛ إذا لم يعمل الجهاز الآخر ، اتصل بفني كهربائي خاص لإصلاح مخرج التيار.
- صل قابس الفرن الى مخرج تيار آخر.

يظهر .على الفرن ولكن لا توجد الطاقة الكهربائية:

- تأكد من إغلاق الباب بإحكام.
- افحص لمعرفة عما إذا كانت مادة الحشية أو مادة أخرى تسد ختم الباب.
- تأكد من عدم وجود ضرر في الباب.
- اضغط على زر الإلغاء مرتين وأعد إدخال جميع تعليمات الطبخ.

تنطفئ الطاقة قبل الوصول الى الوقت المضبوط:

- إذا لم تنطفئ الطاقة الكهربائية، انزع القابس من مخرج التيار، انتظر لمدة عشر ثوان، ثم صل القابس اليه مرة أخرى. إذا انقطعت الطاقة الكهربائية، يشير مؤقت الوقت الى "88:88" على العرض. اعد ضبط الساعة وتعليمات الطبخ.
- اعد ضبط قاطع الدائرة الكهربائية أو استبدل صهيرة منكسرة.

يجرى طبخ الطعام ببطء شديد:

- تشغيل الفرن مع الجهاز الآخر على نفس المخرج قد يؤدي الى خفض الفولتية. عند الحاجة، انقل الفرن الى مخرج التيار الخاص به.

تشاهد الشرارة أو القوس الكهربائي:

- انزع أي اناء معدني أو وعاء طبخ أو رابطة معدنية. إذا استخدمت رقاقة معدنية، استخدم أشرطة ضيقة منها فقط واترك بوصة واحدة على الأقل بين الرقاقة المعدنية والجدران الداخلية للفرن.

حدثت ضجيج أو إحتكاك

- نظّف الصينية الدوّارة وحلقة بالبكرة وأرض الفرن.
- تأكد من وضع الصينية الدوّارة والحلقة بالبكرة كما ينبغي.

استخدام فرن المايكروويف قد يؤدي الى التداخل في التلفزيون أو الراديو:

- هذا شبيه بالتداخل الذي تسببه الأجهزة الصغيرة الأخرى، مثل جهاز تجفيف الشعر. انقل فرن المايكروويف على بعد أكثر عن الجهاز الآخر مثل التلفزيون أو الراديو.

العناية والتنظيف:

اتبع هذه التعليمات لتنظيف الفرن وصيانته.

- احتفظ بنظافة داخل الفرن. جزيئات الطعام والسوائل المصبوبة قد تلصق بجدران داخلية للفرن، تتسبب في ضعف كفاءة الفرن.
- امسح الأشياء المصبوبة فورا. استخدم قماشا مبللا وصابونا ناعما. لا تستخدم مسحوق الغسل الخدش أو الكاشط.
- للمساعدة على إزالة جزيئات الطعام أو السوائل اللاصقة، سخّن كوبين من الماء (اضف عصير الليمون إذا أردت المحافظة على نظافة الفرن) في زجاجة مقدارها أربعة أكواب على مستوى الطاقة العالي لمدة خمس دقائق أو حتى يغلي الماء. انتظره في الفرن لمدة دقيقة أو دقيقتين.
- اخرج الصينية الزجاجية من الفرن عند تنظيف الفرن أو الصينية. لمنع الصينية من الانكسار، تناول الصينية بعناية ولا تضعها في الماء فورا بعد الطبخ. اغسل الصينية بعناية بالماء الدافئ الصابوني أو بجهاز غسالة الصحون.
- نظّف الأسطح الخارجية للفرن بقماش مبلل ومسحوق الغسيل. جفّفها بقماش ناعم. لمنع حدوث ضرر في أجزاء التشغيل من الفرن، لا تتركي الماء ينزل الى الفتحات.
- اغسل زجاج الباب بالماء والصابون الناعم جدا. تأكدي من استخدام قماش ناعم لتجنب الخدش في الفرن.
- إذا تراكم البخار داخل الفرن أو خارج الفرن، امسحه بقماش ناعم. قد يتراكم البخار عند تشغيل الفرن بالرطوبة العالية ولا طريقة تشير الى تسرب المايكروويف.
- لا تشغلي الفرن بدون طعام داخل الفرن؛ هذا الأمر يضر أنبوب المغنطرون أو الصينية الزجاجية. قد تترك كوبا من الماء في الفرن عند عدم استخدام الفرن لمنع ضرر في حالة أن الفرن يعمل مفاجأة.

AR

المواصفات

رقم الموديل	MW840WF-B
تجويف الفرن	٠,٨ قدم مكعب
التحكم	١٠ مستويات الطاقة بما فيها إذابة الثلج
المؤقت	٩٩ دقيقة و٩٩ ثانية
مصدر الطاقة	١٢٧ فولت تيار متردد ، ٦٠ هرتز
خروج الطاقة	٨٠٠ واط
الأبعاد الخارجية	١٩ ٤/١" (عرض) × ١٠ ١٦/١٣" (ارتفاع) × ١٣ ٣٢/٢٧" (عمق)
أبعاد تجويف الفرن	١٣"(عرض) × ٧ ٣٢/٢٩" (ارتفاع) × ١٣"(عمق)
الوزن الصافي/الإجمالي	٢٨,٥/٢٦,٥ باوند

SAMSUNG
ELECTRONICS

Samsung Electronics Co., Ltd.
Printed in Malaysia